TERMO DE GARANTIA

TODOS OS PRODUTOS BERMAR
TÊM A GARANTIA TOTAL
DURANTE 6 MESES

DATA DA VENDA _____/_____/_____
NOTA FISCAL Nº _______________
APARELHO Nº _________________

OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.

BERMAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 55.390.470/0001-09

Rua Francisco Curti, 245 - Dist. Industrial - CEP: 15035-620
São José do Rio Preto - São Paulo - Brasil
Fone/Fax: +55 (17) 3214 - 9600
www.bermar.ind.br - bermar@bermar.ind.br

Serviço de Atendimento ao Cliente | SAC
e-mail: sac@bermar.ind.br

Manual de Instruções

IMPORTANTE
Sempre verifique se a tensão (voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

Ralador de Queijo e Coco Mod II

Modelo

BM 92NR

PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

10 de Novembro de 2014 - Rev. 00

1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 No Ralador de Queijo e Coco modelo BM 92NR, a carenagem é confeccionada em aço carbono pintada com tinta epóxi branca.

1.1.2 O Ralador de Coco e Queijo possui 3 discos, sendo um para ralar e dois para desfiar.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos		
Características	**Unidade**	**BM 92NR**
Tensão (ac)	[V]	127 / 220
Frequencia	[Hz]	60
Potência	[W]	733
Consumo	[kWh]	0,73
Altura	[mm]	510
Largura	[mm]	248
Profundidade	[mm]	510
Peso líquido	[kg]	17,5

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho.
A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada.

1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

1.3.3 Todo aparelho BERMAR sai com a chave seletora de tensão na posição 220V, caso necessário utilize a chave para inverter a tensão para 127V. Nunca faça a inversão de tensão com o cabo plugado na tomada.

1.3.4 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do aparelho estejam danificados. (Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos)

1.3.5 Nunca utilize o aparelho se estiver com os sapatos molhados.

1.3.6 Para proteção contra choques elétricos, não coloque o cabo de força e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

1.3.7 Nunca deixe o aparelho elétrico ao alcance de crianças, elas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho (especialmente quando estiver em uso).

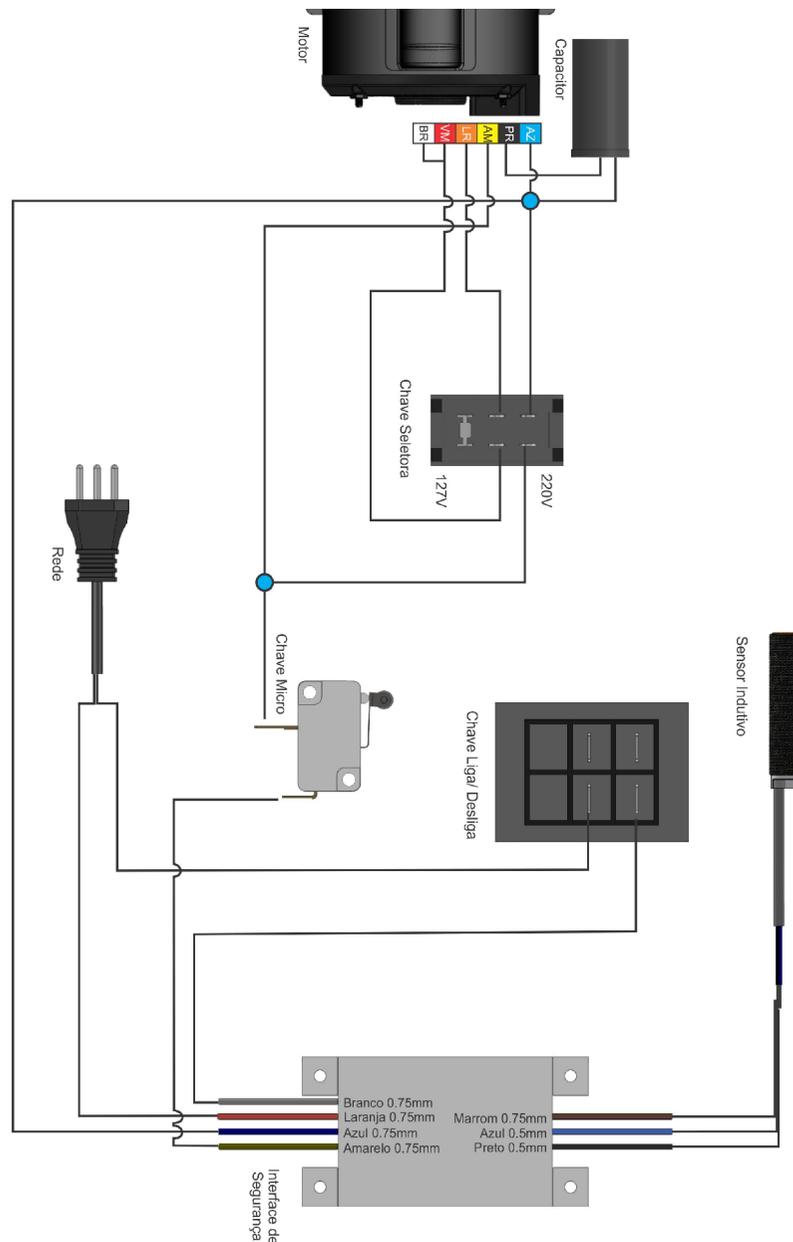
1.3.8 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

1.3.9 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

1.3.10 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

1.3.11 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho.

6. Esquema elétrico

6.1 Esquema elétrico 127/220V

7. Normas

7.1 Normas de referência

7.1.1 ABNT NBR 60335-1, IEC 60335-2-64

3. Instruções de Limpeza

3.1 Como limpar sua máquina.

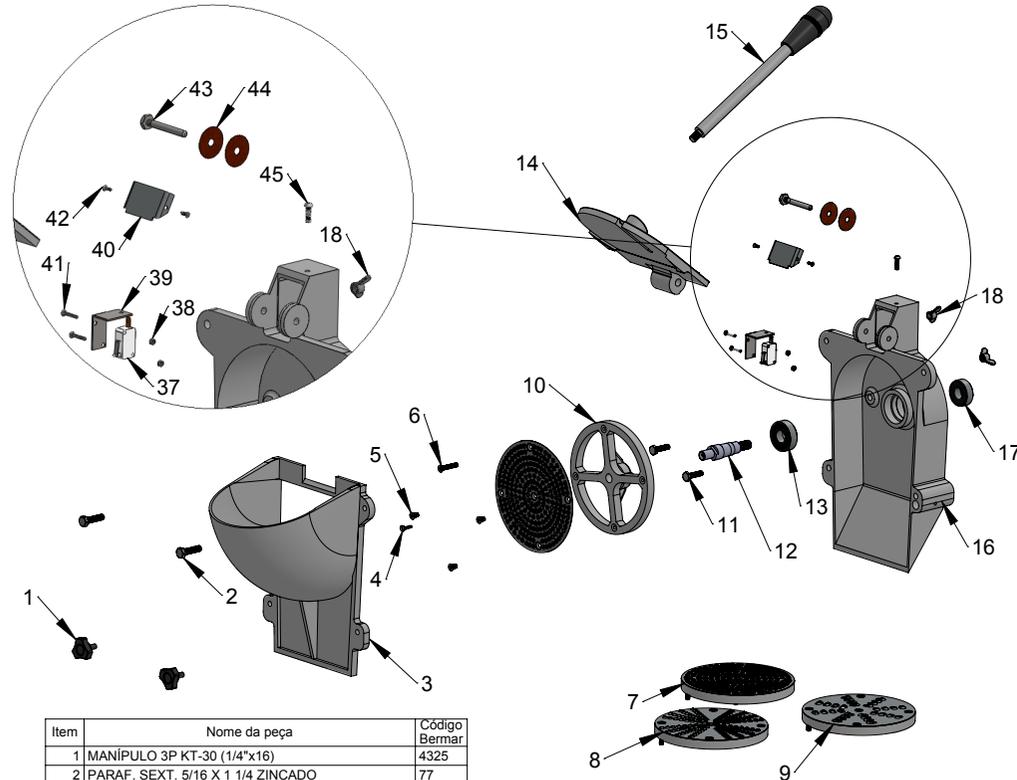
3.1.1 Desligue a máquina e retire-a da tomada;.

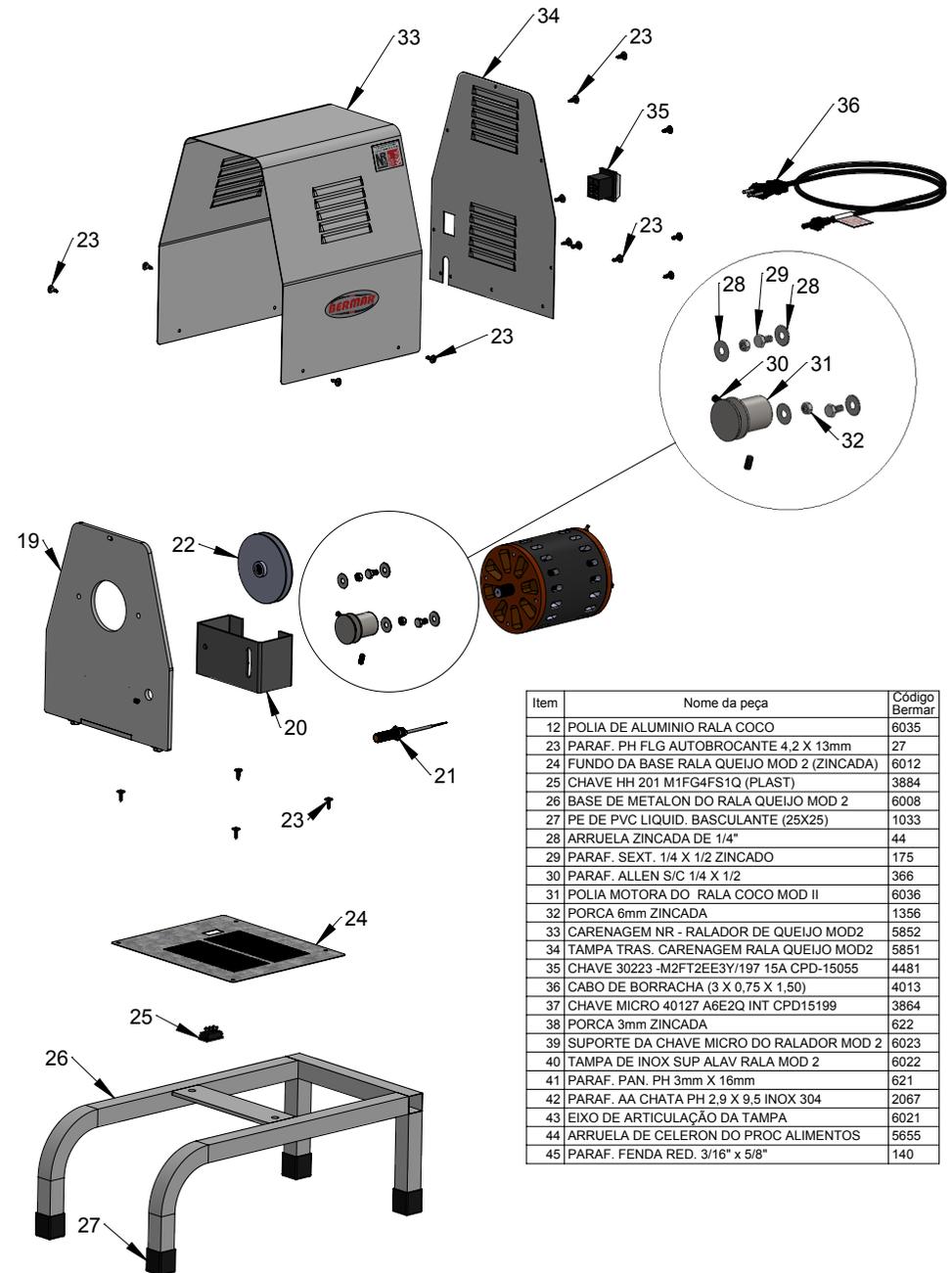
3.1.2 Retire a cuba, soltando as porcas borboletas e os manípulos de fixação.

3.1.3 Retire o disco ralador e faça a limpeza com pano umido e esponja umidecidos em sabão neutro.

3.1.4 Após efetuada a limpeza, faça a montagem, observando que o parafuso comprido só poderá ser colocado em um dos furos próximo a borda do disco ralador.

4. Componentes

4.1 Componentes principais.

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	MANÍPULO 3P KT-30 (1/4"x16)	4325
2	PARAF. SEXT. 5/16 X 1 1/4 ZINCADO	77
3	CUBA DE ALUMINIO RALA QUEIJO MOD2	5847
4	PARAF. FENDA CHATA 3/16 X 1/2	25
5	PARAF. CHATA PH 5MM X 10	1008
6	PARAF. CHATA PH 5MM X 10	1634
7	DISCO DE RALAR QUEIJO	167
8	DISCO DE DESFIAR QUEIJO 4 MM BERMAR	492
9	DISCO DE DESFIAR QUEIJO 8 MM BERMAR	493
10	SUPORTE DO DISCO RALADOR COCO	2301
11	PARAF. SEXT. 1/4" X 1" ZINCADO	510
12	EIXO DO RALA COCO PARA ROLAMENTO 3/4"	844
13	ROLAMENTO 6203 SKF 2RS H1/C3	4147
14	TAMPA ESMAGADORA ALUM. RALA QUEIJO	5843

Item	Nome da peça	Código Bermar
15	ALAVANCA RALADOR DE QUEIJO/ COCO MOD 2	5844
16	SUPORTE INTERM. RALADOR QUEIJO	5849
17	ROLAMENTO 6202 DDU NTN	88
18	PORCA BORBOLETA 516 ZAMAC	627
19	SUPORTE DO MOTOR DO RALA. QUEIJO MOD2	5854
20	SUPORTE DO MOTOR E ESTICADOR	1614
21	SENSOR INDUTIVO IFL 2-12-10P 961321	4629

Item	Nome da peça	Código Bermar
12	POLIA DE ALUMINIO RALA COCO	6035
23	PARAF. PH FLG AUTOBROCANTE 4,2 X 13mm	27
24	FUNDO DA BASE RALA QUEIJO MOD 2 (ZINCADA)	6012
25	CHAVE HH 201 M1FG4FS1Q (PLAST)	3884
26	BASE DE METALON DO RALA QUEIJO MOD 2	6008
27	PE DE PVC LIQUID. BASCULANTE (25X25)	1033
28	ARRUELA ZINCADA DE 1/4"	44
29	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
30	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 1/2	366
31	POLIA MOTORA DO RALA COCO MOD II	6036
32	PORCA 6mm ZINCADA	1356
33	CARENAGEM NR - RALADOR DE QUEIJO MOD2	5852
34	TAMPA TRAS. CARENAGEM RALA QUEIJO MOD2	5851
35	CHAVE 30223 -M2FT2EE3Y/197 15A CPD-15055	4481
36	CABO DE BORRACHA (3 X 0,75 X 1,50)	4013
37	CHAVE MICRO 40127 A6E2Q INT CPD15199	3864
38	PORCA 3mm ZINCADA	622
39	SUPORTE DA CHAVE MICRO DO RALADOR MOD 2	6023
40	TAMPA DE INOX SUP ALAV RALA MOD 2	6022
41	PARAF. PAN. PH 3mm X 16mm	621
42	PARAF. AA CHATA PH 2,9 X 9,5 INOX 304	2067
43	EIXO DE ARTICULAÇÃO DA TAMPA	6021
44	ARRUELA DE CELERON DO PROC ALIMENTOS	5655
45	PARAF. FENDA RED. 3/16" x 5/8"	140

5. Informações uteis

5.1 Tabela de problemas, causas e soluções

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	- Falta de energia no local.	- Verificar se há energia na rede.
	- Problemas na montagem	- Verificar se a cuba está encaixada corretamente com o sensor de segurança.
	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cheiro de queimado na máquina.	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo de energia danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina liga mas para ou gira em baixa rotação.	- Aparelho com chave seletora em 220V e rede elétrica 127V.	- Coloque a Chave seletora na posição 127V.
	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.

2. Instruções de uso

2.1 Pré-operação

2.1.1 Antes de utilizar o Ralador de Coco e Queijo, lave todas as partes que entram em contato com produto a ser ralado ou desfiado, com água e sabão neutro.(leia o item 3 Instrução de Limpeza)

2.1.2 Coloque o produto a ser processado dentro da cuba (item 02, figura 01).

2.1.3 Coloque a chave (item 03, figura 01) na posição ligado, a máquina entrará em funcionamento após abaixar a tampa esmagadora (item 01, figura 01).

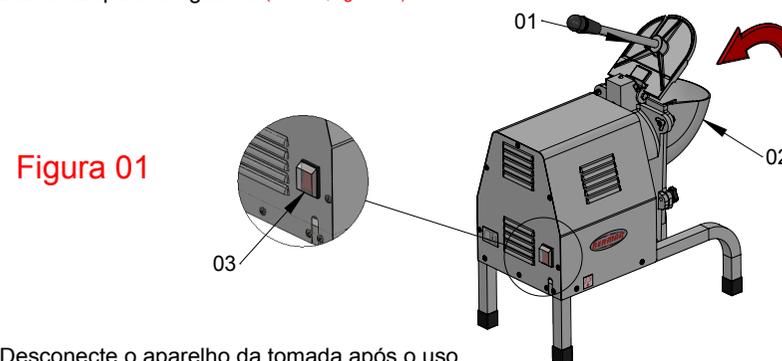



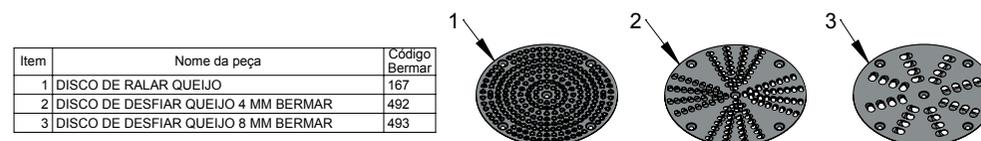
Figura 01

2.1.3 Desconecte o aparelho da tomada após o uso.

2.1.4 Tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligados.

2.2 Troca dos Discos de Ralar e Desfiar

2.2.1 O Ralador de Coco e Quejo possui 3 discos para ralar ou desfiar os produtos desejados.

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	DISCO DE RALAR QUEIJO	167
2	DISCO DE DESFIAR QUEIJO 4 MM BERMAR	492
3	DISCO DE DESFIAR QUEIJO 8 MM BERMAR	493

2.2.2 Para troca do discos desligue o Ralador de Coco e Queijo.

2.2.3 Retire a cuba (item 03, figura 02), soltando as porcas borboletas (item 07, figura 02) e os manípulos (item 02, figura 02) de fixação. Observe que sem a cuba (item 03, figura 02) a máquina não ligará pois, o sensor de segurança impedira seu funcionamento.

2.2.4 Com a chave de fenda solte o parafuso central do disco do ralador (item 04, figura 02) e puxe-o para fora. Faça a substituição do suporte do disco (item 05, figura 02) e observe o encaixe do disco no eixo (item 08, figura 02).

2.2.5 Observe que um parafuso é mais comprido que os demais, pois o mesmo, além de fixar o disco, também faz a limpeza para não ficarem alimentos acumulados no suporte intermediário (item 06, figura 02).

Figura 02